# Küchen-Gas-Brenner

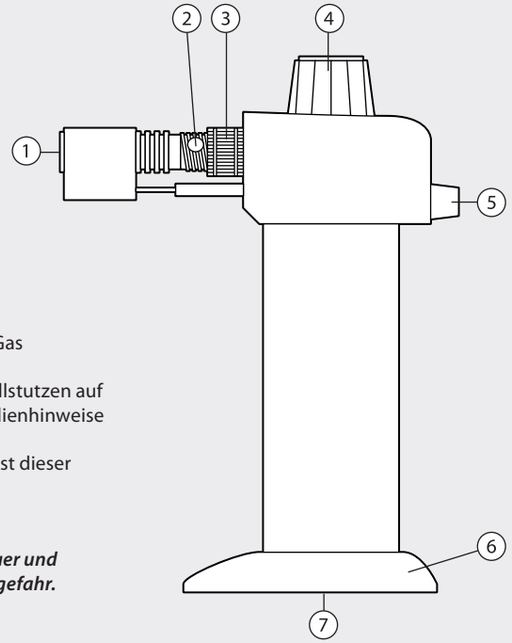


**Sehr geehrte Kunden,**

vielen Dank für den Kauf dieses Küchen-Gas-Brenners.
Zaubern Sie leckere Köstlichkeiten wie ein Profi. Dieser handliche Profi-Brenner leistet in Küche und Haushalt nützliche Dienste und hilft bei der Zubereitung besonderer Leckereien. Der Einsatzzweck ist das Gratinieren und Karamellisieren von Tarte flambé, Crème Brulé oder Crème Caramel. Zucker wird so in Windeseile und mit der starken, ca. 800 °C heißen Flamme in zart schmelzendes Karamell verwandelt. Der Küchen-Gas-Brenner ist auch für die Zubereitung besonderer Käsekuchen oder Baisers geeignet. Darüber hinaus ist der stufenlos regelbare Gas-Brenner auch zum Anfeuern von Grills und Kaminen oder auch zum Anzünden von Zigarren optimal geeignet.
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die hier aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Küchen-Gas-Brenner optimal verwenden können.

**Produktdetails**

1. Brenner-Düse
2. Luftloch
3. Stellrad
4. Gasregler
5. Druckknopf für Piezozünder
6. Standfuß
7. Nachfüllventil




**Lieferumfang**

- Küchen-Gas-Brenner (nicht befüllt)
- Bedienungsanleitung

**Be- und Nachfüllen**

Der Brenner wird mit Butangas betrieben. Dieses Gas bekommen Sie als Feuerzeuggas im Handel.
Drehen Sie den Brenner um und setzen Sie den Füllstutzen auf das Nachfüllventil. Beachten Sie bitte auch die Bedienhinweise auf dem Nachfülltank.
Beim Befüllen hören Sie einen leisen Zischlaut. Lässt dieser hörbar nach, ist der Gastank voll.

***ACHTUNG:***
***Vermeiden Sie beim Befüllen offenes Feuer und rauchen Sie nicht. Es besteht Explosionsgefahr.***

**Verwendung**

Drehen Sie den Gasregler auf (+) und zünden Sie mit dem Druckknopf die Flamme.
Variieren Sie die Stärke der Flamme am Stellrad.
Die Flamme kann gelöscht werden, indem der Gasregler vollständig zugedreht wird (–).
In einer Arbeitspause kann man den Gas-Brenner bequem und sicher abstellen. Hierfür dient der mitgelieferte Standfuß. Drehen Sie hierzu unbedingt die Gasflamme ab.

***ACHTUNG***
***Stellen Sie sicher, dass der Gasregler immer vollständig zugedreht ist, wenn Sie den Brenner nicht verwenden.***

**Sicherheitshinweise & Gewährleistung**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Verwendung dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen!
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Lassen Sie den Gasregler niemals offen stehen. Brand- und Explosionsgefahr!
- Beachten Sie die Gebrauchshinweise auf dem Nachfüll-Gasbehälter.
- Verwenden Sie ausschließlich Butan zum befüllen des Brenners.
- Halten Sie niemals die Hand über den Brenner, da die Flamme farblos sein könnte. Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie den Brenner nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien.
- Lassen Sie den Brenner niemals unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Lassen Sie keine spielenden Kinder oder Tiere in die Nähe des Brenners kommen.
- Bewahren Sie den Brenner sicher vor Kindern auf. Der Brenner ist kein Spielzeug!
- Lagern Sie niemals Brennmittel über längere Zeit im Brenner. Explosionsgefahr!
- Entzünden Sie den Brenner nur mit dem eingebauten Piezo-Zünder.
- Füllen Sie Gas ausschließlich in den kalten Brenner, es besteht sonst Gefahr von Selbstentzündung!
- Berühren Sie die Austrittsdüse niemals während dem Betrieb. Einzelne Teile des Produkts können sehr heiß werden.
- Entzünden Sie den Brenner unmittelbar nach dem Aufdrehen des Gasreglers, sonst besteht Explosionsgefahr!

***ACHTUNG:***
***Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.***
***Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!***



© 09/2009 - LG//AK//JS - GS

Rosenstein & Söhne®

# Chalumeau de cuisine

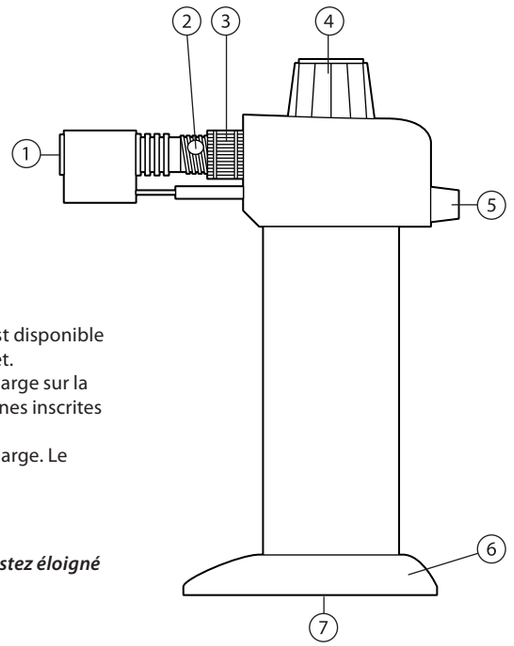
**NC-3241**

**Chère cliente, Cher client,**

Nous vous remercions pour l'achat de cet article.
Pour des plats à la finition professionnelle. Ce chalumeau professionnel rend bien des services en cuisine pour la préparation de plats et desserts. Il permet notamment de gratiner une tarte flambée ou de caraméliser une crème brûlée ou crème caramel. Grâce à la flamme de 800 °C, le sucre se transforme rapidement en caramel. Le chalumeau de cuisine permet aussi de dorer rapidement une tarte au fromage blanc par exemple. Le débit réglable en continu permet aussi d'utiliser le chalumeau pour allumer un barbecue, une cheminée ou un cigare.
Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Description du produit**

1. Tuyère du brûleur
2. Prise d'air
3. Bouton
4. Bouton de réglage du débit de gaz
5. Bouton poussoir allumage piézo
6. Pied
7. Valve de remplissage




**Contenu**

- Chalumeau de cuisine (non rempli)
- Mode d'emploi

**Remplissage**

Le chalumeau fonctionne au gaz butane. Ce gaz est disponible dans le commerce sous l'appellation gaz de briquet.
Retournez le chalumeau et placez le bec de la recharge sur la valve de remplissage. Veuillez respecter les consignes inscrites sur la recharge.
Vous entendez un léger sifflement pendant la recharge. Le réservoir est plein quand le bruit s'arrête.

***ATTENTION :***
***Evitez de fumer lors du remplissage et restez éloigné de toute flamme. Risque d'explosion.***

**Utilisation**

Tournez le bouton de débit de gaz sur (+) et allumez la flamme avec le bouton poussoir.
Variez le débit et la taille de la flamme en tournant le bouton.
La flamme peut être éteinte en coupant totalement le débit de gaz (-).
Ceci permet de mettre facilement le chalumeau en pause. Vous pouvez aussi le poser sur le pied fourni.
Eteignez la flamme avant de poser le chalumeau.

***ATTENTION***
***Vérifiez toujours que le bouton de débit de gaz soit totalement fermé quand vous n'utilisez pas le chalumeau.***

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec l'utilisation du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Concernant les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Utilisez le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou les appareils voisins.
- Faites attention lorsque vous manipulez votre produit. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer.
- Ne jamais laisser le bouton du brûleur ouvert. Risque d'incendie et d'explosion !
- Tenez compte des consignes d'utilisation sur le réservoir de recharge.
- Remplissez le chalumeau uniquement avec du gaz butane.
- Ne jamais placer la main au dessus du brûleur car la flamme peut être invisible. Risques de brûlures!
- Ne pas utiliser le chalumeau à proximité de matériaux inflammables.
- Ne laissez jamais le chalumeau allumé sans surveillance !
- Ne pas laisser les enfants ou les animaux approcher à proximité du produit.
- Rangez le chalumeau à l'abri des enfants. Le chalumeau n'est pas un jouet !
- Ne pas laisser le combustible stagner dans le brûleur. Risque d'explosion !
- Allumez uniquement le chalumeau à l'aide de l'allumage piézo intégré.
- Pour éviter que le gaz ne prenne feu tout seul, remplissez uniquement le chalumeau à froid
- Ne jamais toucher le tuyère pendant l'utilisation. Certaines parties peuvent fortement chauffer.
- Allumez le combustible directement après l'ouverture du bouton de débit de gaz sous peine d'augmenter le risque d'explosion !

***ATTENTION:***
***Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts consécutifs.***
***Sous réserve de modification et d'erreur !***

CE



© 09/2009